

Roast-beef con salsa di yogurt e rapa rossa, noci e dadolata di mele e cannella

Un antipasto che rappresenta solo l'inizio di un gustoso viaggio nel mondo della carne. Il gusto tradizionale di questo ingrediente in una versione che non hai mai provato.



L'autunno è in tavola con questo **menù che profuma di tradizione** e di **tempo da condividere assieme** riuniti ad assaporare il piacere del buon cibo. La nostra proposta di antipasto di **roast-beef con salsa di yogurt e rapa rossa, noci e dadolata di mele e cannella** è solo l'inizio di un viaggio nel mondo della carne. Potrai riscoprire il gusto tradizionale di questo ingrediente che, nel menù d'autunno, incontra gli ingredienti di stagione in modo nuovo.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 25 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

500 g di controfiletto

125 g di yogurt greco bianco Despar

1 rapa rossa precotta

1 mela Despar Passo Dopo Passo

15 g di gherigli di noci

1 pizzico di cannella in polvere Despar

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

1 rametto di rosmarino

3 pizzichi di sale

1 spicchio di aglio

Preparazione

1. Metti in una casseruola dai bordi alti l'olio con l'aglio, il rosmarino e il controfiletto. Rosola la carne per qualche minuto su tutti i lati a fuoco vivace, girandola spesso senza bruciarla. Spegni il fuoco, sala e sfuma la carne con il vino sigillandola su ogni lato, quindi prosegui la cottura in forno preriscaldato a 140 °C per circa 30 minuti (prolunga la cottura di qualche minuto se preferisci la carne più cotta).
2. Frulla la rapa rossa a cubetti con lo yogurt e le noci fino a ottenere una salsa omogenea.
3. Priva la mela del torsolo, tagliala a cubetti, mescolala assieme alla cannella e cuocila per 10 minuti in una padella antiaderente con pochissima acqua.
4. Una volta cotta la carne, coprila bene con della carta forno e lasciala raffreddare completamente. Tagliala a fettine sottili e servila con la salsa di rapa rossa e i cubetti di mela alla cannella (a porzione considera circa 50 g di roastbeef).